SOBINOV

RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из говядины с трюфельной заправкой (мраморная говядина, крем на основе трюфеля, соус из рукколы)	76	490
Тартар из говядины на багете (мраморная говядина, соус-заправка на основе кунжута, багет, крем эстрагон)	90	490
Рыбное плато (тунец обожженный, угорь горячего копчения, лосось с/с)	140	990
Рыбное плато (тунец обожженный, масляная рыба х/к, лосось с/с)	140	890
Сельдь в сыворотке с картофелем бэби (филе сельди, горчичный соус на основе меда и горчицы, картофель бэби, лук красный)	210	440
Рулетики с лососем, молодым сыром с соусом Песто и свежим огурцом (лосось, молодая фета, соус песто, свежий огурец)	120	590
Блинный рулет с сыром "Филадельфия" и лососем (лосось с/с, сыр филадельфия, блины)	130	490
Мясное ассорти (язык телячий отварной, ростбиф из говяжьей вырезки, буженина из свинины)	100	690
Телячий язык с соусом вафу (язык телячий отварной, соус вафу, весенний салат)	140	590
Домашняя буженина с томатом и лечо (буженина из свинины, крем на основе томатов, лечо из сладкого перца)	130	590
Ростбиф из говядины с острым вареньем из томатов (овощи Ким Чи, ростбиф из говяжьей вырезки, острое варенье из томатов Пилати)	110	590
Ростбиф на тар таре из томатов (ростбиф из говяжьей вырезки, тар-тар из томатов, крем из молодой феты, овощная сальса)	175	890
Медовые лакто-томаты с кремом из страчателлы (помидоры, лакто-медовая заправка, оливки каламата в ароматном масле, крем страчетелла)	155	490
Овощное плато (помидоры черри, сельдерей, перец болгарский, морковь свежая, огурцы свежие, зелень, соус Песто)	210	490
Сырное ассорти (трюфельный, дор блю, грандано, камамбер, моцарелла твердая, маринованный изюм, мед)	150	690

Мильфей из моцареллы и свежих томатов с соусом кориандр (моцарелла рассольная, томаты, бальзамический крем, соус кориандр)	125	590
Рулетики из баклажан ассорти (с сыром и орехами, с сыром и чесноком, с морковью по-корейски)	75	390
Ассорти маринованных грибов с сметанной заправкой (рыжики, белые грибы, белые грузди, сметана на основе хрена и зелени, красный лук)	130	490
Белые Грузди в сметане с красным луком (грузди соленые, сметана на основе хрена и зелени, красный лук)	140	590
Шампиньоны пряные (шампиньоны в пряных специях)	150	290
Оливки Каламата	50	240
Огурцы вятские (малосольные огурцы по Вятскому рецепту)	150	240
Лимон	100	90

САЛАТЫ

Салат "Греческий" (свежие овощи, запеченый перец, микс салата, оливки каламата, молодая фета, соус винегрет)	200	540
Салат "Оливье" с ростбифом и трюфельным кремом (отварные овощи, яйцо, ростбиф из телячьей вырезки, зеленый горошек, микс салата, трюфельный крем, трюфельный соус)	150	490
Салат "Цезарь" с куриной грудкой и сыром Грандано (салат Романо, сыр Грандано, соус Цезарь, куриная грудка, чипсы из багета)	200	590
Салат с рукколой, языком, перепелиным яйцом с имбирной заправкой (язык телячий отварной, перепелиные яйца, томаты черри, микс салата, чипсы из багета, имбирный соус)	200	690
Салат с картофелем, грудинкой и горчичным соусом (грудинка, картофель бэби, свежие овощи, микс-салат и горчичный соус на основе меда и горчицы)	210	440
Салат из цыпленка с кремом из полевых трав (микс листьев салата, бедро цыпленка корнишона су-вид, томаты, соус на основе свежих трав)	150	390

Салат с ростбифом 160 640
(ростбиф из говяжьей вырезки, свежие огурцы, томаты черри, авокадо, печеный перец, микс салата, азиатский соус)

Салат "Нисуаз" 210 590
(тунец в двух состояниях, овощи, оливки каламата, перепелиное яйцо, соус винегрет)

Салат "Цезарь" с тигровыми креветками и сыром Грандано 200 990
(салат Романо, сыр Грандано, соус Цезарь, креветки тигровые, чипсы из багета)

Салат с тигровыми креветками 205 890
(ананасовая сальса, тигровые креветки в хрустящем панцире, листья салата, авокадо, конкассе из апельсина)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Утка в мисо-соусе 70 340
(грудка утиная, грибы, соус Ден-мисо). Подача в половине апельсина.

Йокширский пирог 100 340
(тесто слоеное, говяжьи щеки, цыпленок, демиглас, сливки из грибов)

Шашлык из куриной грудки в стиле Якитори 120 420
(бамбуковый лист, шашлык из грудки куриной в пряном маринаде, соус на основе чёрного перца и сливок)

Штрудель с телячьими щечками 130 430
(щеки говяжьи, сыр грандано, тесто слоеное, картофель, соус бешамель)

Закрытый пирог из форели с копченой сметаной 100 370
(томлёная в сливках форель, тесто слоёное, соус унаги, копчёная сметана)

Закуска из обожженого лосося с молодым сыром 110 490
(обожженное филе форели, базиликовый крем, свежие овощи, крем из молодой феты)

WOW-ПОДАЧА

Осетр целиковый с овощами (минимальный вес блюда 3 кг) — 1000 — 6990
(осётр тушка запеченая, овощи гриль (перец, лук, томаты, цукини, баклажан))

Запеченая утка с яблоками, брокколи и цветной капустой — 2000 — 3990
(минимальный вес блюда 2 кг) тушка утки запеченая, целиковая с яблоками. бланшированные брокколи и цветная капуста (из свежих))

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка с фрикасе — 230 — 690
(грудка куриная су-вид на гриле, грибной соус на сливках, овощное фрикасе с черным киноа)

Куриная грудка с кремом из картофеля и грибным соусом — 280 — 690
(грудка куриная су-вид, крем на основе жареного картофеля, соус на основе белых грибов)

Цыпленок с соусом пеппер-васаби и рисом Жасмин — 300 — 790
(рулетик из филе бедра куриного, рис жасмин отварной, соус на основе сладкого чили и васаби)

Тушеное свиное плечо, яблочное пюре и соус из кислой капусты — 280 — 790
(пюре на основе яблок, картофель беби томлёный с травами и чесноком, свиная шея су-вид, соус на основе квашеной капусты)

Томленая говядина в соусе демигляс, картофельным пюре и соусом на основе портвейна — 240 — 890
(томленые в вине говяжьи щёки, картофельное пюре на сливках, соус на основе портвейна)

Филе миньон с овощами шато и французским пюре — 340 — 1790
(говяжья вырезка су-вид, картофельное пюре на основе сыра грандано, отварные брокколи и цветная капуста, морковь, цукини, соус на основе портвейна)

Филе судака на креме с соусом из сладкого перца — 280 — 890
(судак, крем из сыра Дор Блю и картофеля, крем из печеного болгарского перца)

Стейк из форели с овощным соте и томатом на гриле — 300 — 1390
(филе жареной форели, печеный томат гриль, обжаренные овощи с чёрным киноа)

ВЫПЕЧКА, ХЛЕБ

Каравай	1 шт	490
Хлебная корзина (бородинский и фитнес с семечками)	100	120

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

Фруктовое панно (ананас, яблоки, киви, груши, апельсины, виноград, клубника)	500	1000
Голубика	100	600
Малина	100	600
Клубника	100	500

ДЕСЕРТЫ

Пищевой фонтан к торту (60 секунд)	1	210
Торт по Вашему желанию (вкус и наполнение по согласованию с заказчиком)	1000	2400

СОФТ, ЧАЙ-КОФЕ

Морс клюквенный	1000	440
Морс из черной смородины	1000	440
Морс брусничный	1000	440
Вода "Ринг Премьер отель"	500	120
Чай премиальный пакетированный / Кофе в ассортименте	200	160

Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС